



Tekst: Robert Honderdman Foto: United Photos/Martijn Buskermolen

Nieuwe neXt in Ouwe Meerpaal

Amper vijf maanden terug begon Jaap van Wageningen met zijn chef-kok Michiel van den Broek in de voormalige Ouwe Meerpaal: *neXt*. Nu al hebben ze de zaak in Vijfhuizen helemaal naar hun hand gezet.

De opvallend fraaie - en niet bepaald klein uitgevallen - uitspanning aan de Vijfhuizerdijk heette jarenlang 'De Ouwe Meerpaal', maar Jaap wilde er graag een nieuw begin maken, of - in zijn woorden - een volgende stap. Vandaar: *neXt*.

En dus moest het interieur er aan geloven, en hoe. Niet alleen is de duffe vloerbedekking naar buiten getrokken, de weinig gerieflijke Queen Ann fauteuiltjes met hun geborduurde zittingen hebben plaatsgemaakt voor comfortabele en modern vormgegeven stoelen. Bijna dagelijks komen liefhebbers van nep antiek aan de deur om een paar exemplaren van het oude meubilair mee te nemen, dat door Jaap op Marktplaats is gezet. Het resultaat: de fraaie ruimte komt nu beter tot haar recht. „De gasten zitten niet boven op elkaar gepropt, tussen de tafels is veel ruimte”, vertelt Jaap, terwijl chef-kok Michiel hoorbaar druk is in de keuken om het diner voor te bereiden.

„Bij mooi weer kunnen ze trouwens ook buiten zitten, aan de Ringvaart.” Wat gebleven is, is de ronde ruimte achter in het restaurant, bereikbaar via een trapje. Een inwendig prieel, zeg maar. Uitermate geschikt voor kleine gezelschappen die een eigen, intieme sfeer willen. Behalve het meubilair heeft uiteraard ook de menukaart een restyling ondergaan. Jaap: „Er is hier altijd op hoog niveau gekookt. Ik wil wat

minder exclusief zijn; de zaak moet beter aansluiten op de wensen van de bewoners van de directe omgeving. Kipsaté mag van mij ook op de menukaart staan. En de wijn mocht wel wat betaalbaar worden.”

Aan de kwaliteit van de producten is overigens niet geknabbeld; het vlees dat wordt geserveerd is bij voorkeur biologisch, de vis van duurzame vangst. En de wijnkaart is dankzij het vakmanschap van Jaap, die jarenlang bij Lambermons werkte, verrassend en gevarieerd. Over variatie gesproken, er is niet alleen een weekmenu met drie gangen, maar ook verrassingsmenu met zes gangen dat elke dag anders is.

Na een paar maanden draaien kan Jaap tevreden vaststellen, dat niet alleen Vijfhuizenaren, maar ook Heemstedenaren en Haarlemmers de weg naar *neXt* weten te vinden. Jaap: „Alleen zal het nog wel even duren eer de nieuwe naam is ingeburgerd. Veel mensen hebben het nog over de Ouwe Meerpaal.”

En, staat daar straf op? Jaap (lachend): „Nee, maar ik kijk ze wel even streng aan.”

Lezersmenu

De porties zijn bij *neXt* niet kinderachtig. Het Lezersmenu voor de maand juli begint met een salade van heerlijk dun gesneden venkel en gerookte zalm, die dankzij een lavendeldressing en fris zuurzoete appel-fruitchips met recht zomers genoemd kan worden. Het hoofdgerecht, opvallend zachte lamsrug, rosé gegaard

en mild gekruid, wordt opgediend op een bed van plakjes Opperdoezer Ronde en mediterrane groenten als courgette en paprika. Het dessert bestaat uit rood fruit, een bolletje mango sorbetijs en een 'soepje' van aardbeien, prosecco en basilicum. Die basilicum is een vondst, gecombineerd met zoet zullen maar weinigen dit kruid kennen.

What's neXt? Een zomeravondwandeling langs de Ringvaart, die hier tussen de weilanden

mooi ligt te wezen. Even uitwaaien voordat je na het heerlijke diner in de auto stapt, terug naar huis. Al is een bezoek aan *neXt* vanuit Haarlem en Heemstede ook heel goed te doen met de fiets, snappen we nu. Bij het Cruquius-museum linksaf en dan een klein kwartiertje rustig op de pedalen, genietend van het natuurschoon en de bootjes. Dat doen we dus de volgende keer, of beter gezegd: *neXt time*.



Restaurant *neXt*, Vijfhuizerdijk 3, 2141 BA Vijfhuizen, telefoonnummer 023 - 558 12 89. Geopend dinsdag t/m zondag van 17.30 uur tot 21.30 uur, op zaterdag en zondag ook geopend vanaf 12.00 uur voor de lunch. Website: www.nextvijfhuizen.nl. De actie loopt t/m 31 juli.

* Salade van venkel en Opperdoezer Ronde met gerookte zalm, chips van Granny Smith en lavendeldressing.

* Lamsrack vergezeld van Provençaalse groenten en een eigen jus van lam.

* Soepje van aardbeien gecombineerd met gemarineerd rood fruit en mango sorbetijs.

Voor € 23,60 euro in plaats van € 29,50 euro. Het wijnarrangement is € 14,50 per persoon.

Tegen inlevering van deze bon of op vertoon van de voordeelbezorgerpas krijgen lezers van deze krant een korting op het lezersdiner van juli. De korting is niet geldig in combinatie met andere kortingsacties. Graag bij reservering vermelden dat het om het lezersdiner gaat.

